

SINFONIA CIOCCOLATO

GIANDUIA FONDENTE

CIOCCOLATO SINFONIA

Ricercato cioccolato gianduija fondente con il 23% di pregiate nocciole italiane sapientemente tostate, regala al palato una straordinaria intensità aromatica con un risultato cremoso e irresistibilmente raffinato. Nella gamma Sinfonia disponibili le varianti fondente, al latte, bianco e nocciolato bianco. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio e Reno Concerto e i monorigine Minuetto. Medio-alta fluidità. Nocciole Italiane 23%. Cacao 34%.



MODALITÀ D'USO



Crema



Gelato



Soggetti stampati



Farcitura



Mousse



Ganache



Pralina

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011783

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Frutta

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Vantaggi

Medio-alta fluidità.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Nocciole Italiane 23%,Cacao 34%,MG / Fat 38-40%,Solo aromi naturali,Fusione 45°C,Temperaggio 26-27°C,100% burro di cacao,Senza glutine

Dettagli

Ricercato cioccolato gianduia fondente con il 23% di pregiate nocciole italiane sapientemente tostate, regala al palato una straordinaria intensità aromatica con un risultato cremoso e irresistibilmente raffinato. Nella gamma Sinfonia disponibili le varianti fondente, al latte, bianco e nocciolato bianco.

Descrizione

cioccolato alle nocciole gianduia. Possiede un'elevata plasticità che lo rende adatto ad impieghi sia come decorazione sotto forma di trucioli o sfoglie che come ripieno per pralineria; è altresì idoneo ad impieghi di ricopertura grazie all'eccellente fluidità.

Denominazione

cioccolato alle nocciole gianduia. Cacao: 33 % min. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 26-28°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.



Extraordinary
made simple.